Gänse Menü

11. November – 20. Dezember 2026

auch einzeln bestellbar / *can also be ordered individually*

Vorspeise / *Starter*

Geräucherte Gänsebrust
Waldorfsalat | Orange | Apfel | Walnuss

Smoked Goose Breast
Waldorf Salad | Orange | Apple | Walnut

G, H, L

à la carte € 22.00

Zwischengang / *Appetizer*

Schwarzwurzel Cremesuppe
Geräucherte „Wisper-Forelle“ | Kräuteröl

Black Salsify Cream Soup
Smoked “Wisper Trout” | Herb oil

G , L

à la carte € 16.00

Hauptgang / *Main Course*

Gänsebraten (Brust & Keule)
Kartoffelklöße | Apfelrotkohl | Maronen | Marzipanbratapfel

Roasted Goose Breast and Leg
Potato Dumplings | Red Cabbage | Chestnuts | Baked Apple with Marzipan

A, C, H, L

à la carte € 49.00

Dessert

Falkensteiner Gewürz-Zwetschgen Tartelette
Fangipan | Tonkabohnen Eiscreme | Baiser

Falkensteiner Spiced Plum Tartlet
Frangipane | Tonka Bean Ice Cream | Meringue

A, C, G, H

à la carte € 16.00

***

3-Gang Menü (ohne / without Appetizer) / *3-course menu* € 85.00 pro Person

4-Gang Menü / *4-course menu* € 95.00 pro Person

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.

All prices are in Euros and include the statutory VAT. Please do not hesitate to speak to our service staff regarding allergens or ingredients that may cause intolerances.